





Introducción

En la vida, el amor a la familia es uno de los sentimientos más profundos y significativos que existen, y qué mejor manera de expresar ese amor que a través de la comida. En este **recetario especial de San Valentín**, queremos ofrecerte deliciosas recetas de snacks y postres, pensados para crear momentos especiales junto a tus seres queridos. Además, hemos incluido recetas divertidas para prepararlas y disfrutar con los más pequeños del hogar.

Así que prepárate para **descubrir recetas llenas de sabor**, que te permitirán compartir momentos inolvidables con tu familia en este día tan especial, **celebrando el amor a través de la comida**, para crear recuerdos que perdurarán en el corazón de cada integrante.

¡Bienvenido a este recetario de San Valentín, donde la buena vida se comparte y el amor se cocina en familia con cada platillo!





Corazones de malvavisco



PORCIONES: 12



TIEMPO: 19 MIN.

Regala un bonito detalle con estos corazones de malvavisco preparados con cereal y un toque de LA LECHERA®. Decóralos con chocolate y personalízalos a tu gusto.

Ingredientes

- 3 Tazas de malvaviscos.
- 2 Cucharadas de mantequilla.
- ¼ Taza de Leche Condensada LA LECHERA®.
- 3 Tazas De Cereal Corn Flakes NESTLÉ® troceado.
- 100 gramos de chispas de chocolate rosa fundidas.
- 100 gramos de chispas de chocolate blanco fundidas.
- ½ Taza de granillo de corazones de azúcar.



Preparación

1. En un tazón, coloca los bombones, la mantequilla y la Leche Condensada LA LECHERA®; calienta en el microondas por 1 minuto en lapsos de 15 segundos, moviendo entre cada intervalo hasta integrar por completo.
2. Añade el Cereal Corn Flakes NESTLÉ® y mezcla hasta integrar por completo. Extiende la mezcla dentro de un cortador en forma de corazón, forma las figuras y deja secar.
3. Cubre la mitad de los corazones con el chocolate rosa y los otros con el blanco. Decora con el granillo, deja secar y comparte.





LA BUENA VIDA
SE COMPARTE
CON AMOR.



PORCIONES: 8



TIEMPO: 65 MIN.

Ingredientes

- 1 Barra de mantequilla fría y cortada en cubos (90 g).
- ¼ Taza de azúcar refinada.
- ⅓ Taza de Leche Condensada LA LECHERA®.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de esencia de vainilla.
- 1½ Tazas de harina de trigo pasada por un colador.
Colorante vegetal rosa para alimentos.
Colorante vegetal rojo para alimentos.
- 1 Cucharada de Leche Condensada LA LECHERA® Untable (325 g).



Galletas de San Valentín

¡Aprende a preparar estas galletas de San Valentín con esta receta fácil y divertida! Descubre todos los tips que RECETAS NESTLÉ® tiene para ti.

Preparación

1. Precalienta el horno a 170 °C.
2. Bate 1 barra de mantequilla sin llegar a acremarla, añade el azúcar, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, el huevo y la esencia de vainilla; mezcla hasta integrar por completo. Agrega la harina, mezcla hasta formar una pasta y separa en 3 partes iguales. A una, agrégale algunas gotas de colorante rosa y a otra de colorante rojo, hasta obtener el color deseado; refrigera las tres pastas por 20 minutos.
3. Sobre una mesa enharinada y con ayuda de un rodillo, extiende cada una de las pastas por separado hasta tener ½ cm de grosor. Con un cortador de galletas en forma de corazón, corta la pasta de color rosa y rojo; colócalas sobre la pasta de vainilla y aplasta ligeramente con ayuda de un rodillo. Corta corazones que tengan los 3 colores; colócalos en una charola con papel encerado y hornea a 170 °C de 18 a 20 minutos o hasta que doren ligeramente; deja enfriar.
4. Unta **Leche Condensada LA LECHERA® Untable** en la mitad de las galletas y tapa cada una con otra. Guarda en un lugar fresco y seco.





LA BUENA VIDA
SE COMPARTE
CON AMOR.

Mug cake del amor



PORCIONES: 1



TIEMPO: 25 MIN.

¿Buscas un postre para San Valentín?
Prepara un delicioso mug cake del amor hecho con Leche Condensada LA LECHERA® y sorprende a tus seres queridos.

Ingredientes

- 2½ Cucharadas de harina para hot cakes.
- 2 Cucharadas de **Chocolate ABUELITA® Granulado**.
- 2 Cucharadas de aceite de maíz.
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de **Leche Condensada LA LECHERA®**.
- 1 Cucharada de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**.
- 3 Claras de huevo.
- ¼ Taza de azúcar refinada.
- ¼ Taza de jarabe natural.
- Colorante vegetal rosa para alimentos.
- 3 Frambuesas congeladas.
- ½ Barra de **Chocolate con leche CARLOS V®** troceada (9 g).

Preparación

1. Enciende el horno de microondas a potencia media.
2. En una taza, mezcla la harina para hot cakes con 2 cucharadas de **Chocolate ABUELITA® Granulado**, el aceite de maíz, la esencia de vainilla, el huevo, 1 cucharada de **Leche Condensada LA LECHERA®** y 1 cucharada de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**. Hornea en el microondas a potencia media por 90 segundos, en intervalos de 30 segundos, abriendo el microondas entre cada uno; deja enfriar.
3. Para el merengue italiano, bate las claras hasta doblar su volumen, agrega poco a poco el azúcar y bate hasta obtener una consistencia firme; sin dejar de batir, añade el jarabe en forma de hilo hasta integrar por completo. Separa en 2 partes iguales, a una agrégale un poco de colorante rosa hasta obtener el color deseado.
4. Decora la superficie del mug cake con ambos colores de merengue, añade las frambuesas y los trozos de **Chocolate con Leche CARLOS V®**. Comparte.

Estrellas de gomita

Deliciosas gomitas con el toque único de la Media Crema NESTLÉ®.



LA BUENA VIDA
SE COMPARTE
CON AMOR.

Ingredientes

- 1 Taza de agua.
- 1 Lata de Media Crema NESTLÉ®.
- 10 Zarzamoras.
- 35 gramos de grenetina sabor fresa.
- 1 Bolsa de gelatina sabor fresa (25 g).

Preparación

1. Calienta el agua hasta que hierva; vierte la gelatina y mueve hasta disolverla, añade la grenetina previamente disuelta y mezcla hasta integrar. Retira del fuego y vierte la **Media Crema NESTLÉ®**, sin dejar de mover.
2. Vacía la mezcla en un refractario cuadrado previamente engrasado y añade las zarzamoras, dejando espacio entre ellas. Refrigerera hasta que cuaje.
3. Desmolda con ayuda de un cortador en forma de estrella y corta la gelatina dejando las zarzamoras al centro de cada estrella. Coloca en capillos y comparte.



PORCIONES: 10



TIEMPO: 32 MIN.

Tartitas choco amor



LA BUENA VIDA
SE COMPARTE
CON AMOR.



PORCIONES: 7



TIEMPO: 37 MIN.

Prepara unas deliciosas tartas con chocolate y Leche Condensada LA LECHERA® para este Día del Amor y la Amistad.

Ingredientes

- 25 Galletas molidas sabor canela.
- 1 Barra de mantequilla fundida (90 g).
- 1 Caja de **Chocolate Amargo NESTLÉ®** Chocolatería troceado (160 g).
- 1 Bolsa de **Leche Condensada LA LECHERA®** (209 g).
- 10 Fresas desinfectadas y cortadas en rebanadas.
- 10 Frambuesas desinfectadas.
- 1/2 Barra de Chocolate blanco fundido (75 g).
- 14 Hojas de menta fresca desinfectadas.

Preparación

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, forma las tartitas en moldes de silicón con forma de corazón, cubriendo las paredes y la base; refrigera por 15 minutos.
2. Para el relleno, calienta en el microondas por 2 minutos, en intervalos de 30 segundos, el **Chocolate Amargo NESTLÉ®** Chocolatería con la **Leche Condensada LA LECHERA®**, moviendo en cada intervalo hasta integrar por completo.
3. Rellena los corazones con la mezcla de chocolate. Decora con las frambuesas, las fresas, el chocolate blanco y las hojas de menta. Comparte.



LA BUENA VIDA
SE COMPARTE
CON AMOR.



Ensalada del amor



PORCIONES: 4



TIEMPO: 18MIN.

Prepara para este día de San Valentín una receta fácil de hacer que irá perfecto en tu cena: Una ensalada del amor con queso de cabra y el sabor de Jugo MAGGI®.

Ingredientes

- 1/2 Taza de aceite de oliva.
- 1 Limón (jugo).
- 2 Cucharadas de Jugo MAGGI®.
- 2 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®.
- 4 Cucharadas de miel de abeja.
- 3 Dientes de ajo asados.
- 4 Tazas de espinacas baby desinfectadas.
- 1/4 Taza de pimiento morrón rojo cortado en tiras.
- 1 Taza de col morada desinfectada y fileteada.
- 1/2 Taza de zanahoria rallada.
- 1 Taza de berros desinfectados.
- 1 Taza de fresas desinfectadas y cortadas en cuartos.
- 100 g de queso desmoronado.
- 1/2 Taza de ajonjolí caramelizado.

Preparación

1. Para la vinagreta, licúa el aceite de oliva, el jugo de limón, el Jugo MAGGI®, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la miel y el ajo.
2. En una ensaladera con forma de corazón, mezcla las espinacas, el pimiento, la col morada, la zanahoria, los berros, las fresas, el queso de cabra y el ajonjolí.
3. Acompaña la ensalada con la vinagreta y comparte.

Valentine's bowl



LA BUENA VIDA
SE COMPARTE
CON AMOR.



PORCIONES: 4



TIEMPO: 15 MIN.



Sorprende a tu persona favorita preparando este lindo y delicioso Valentine's bowl. ¡Además de rico, es un regalo perfecto para cualquier ocasión!

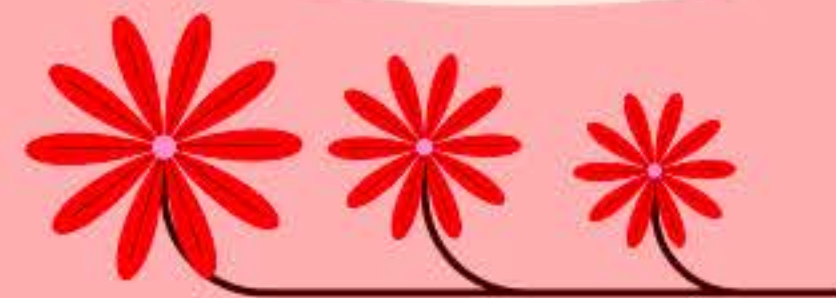
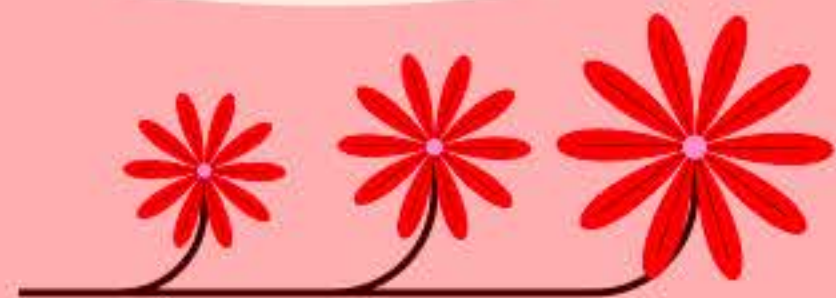
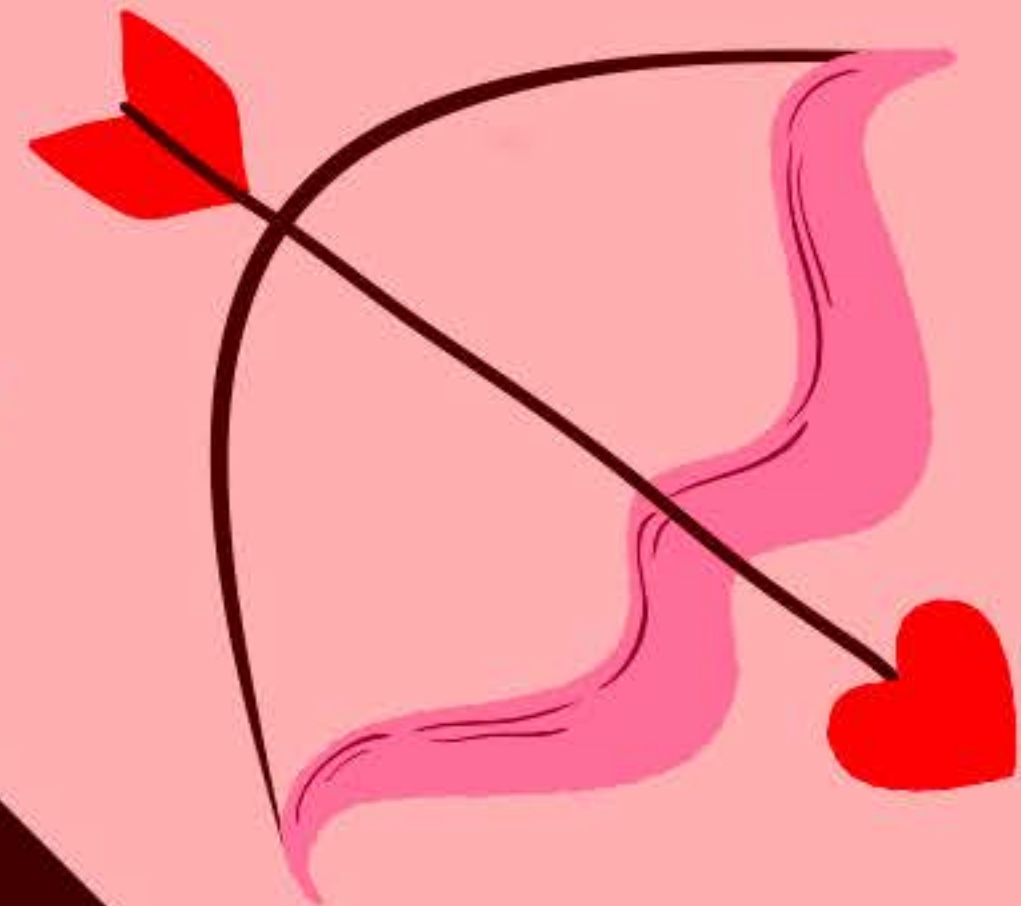
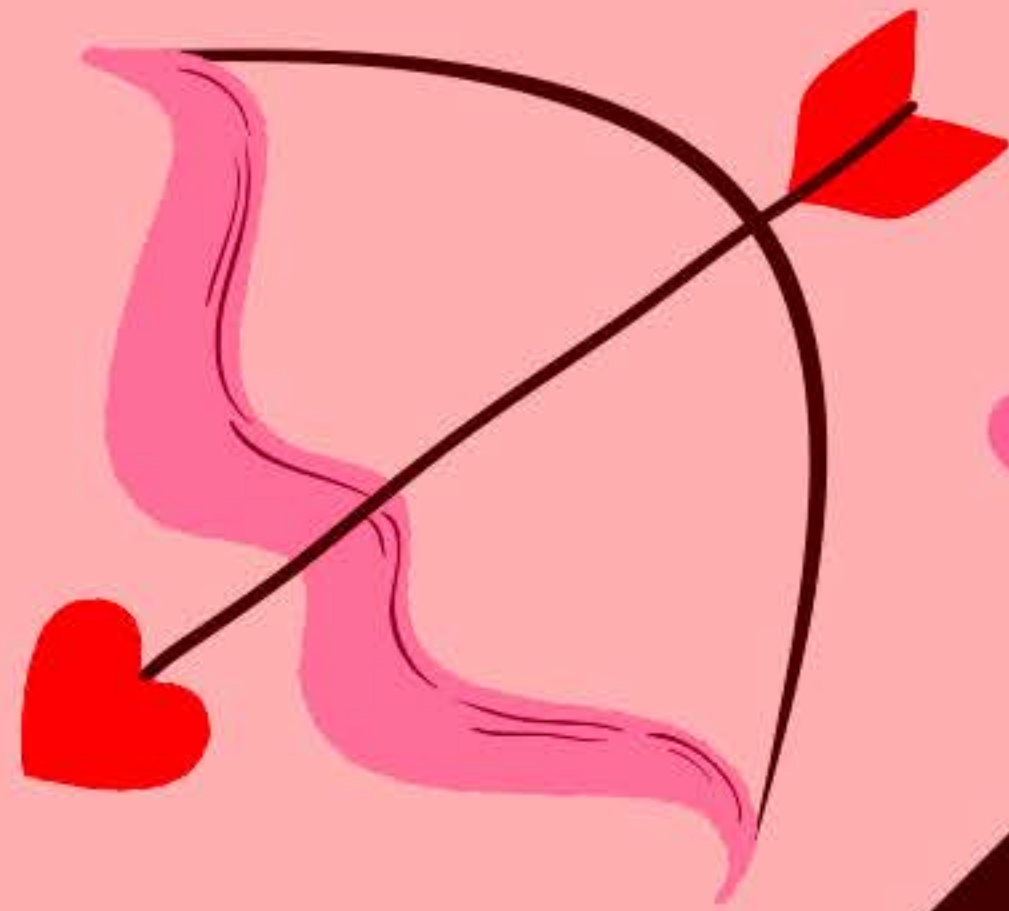
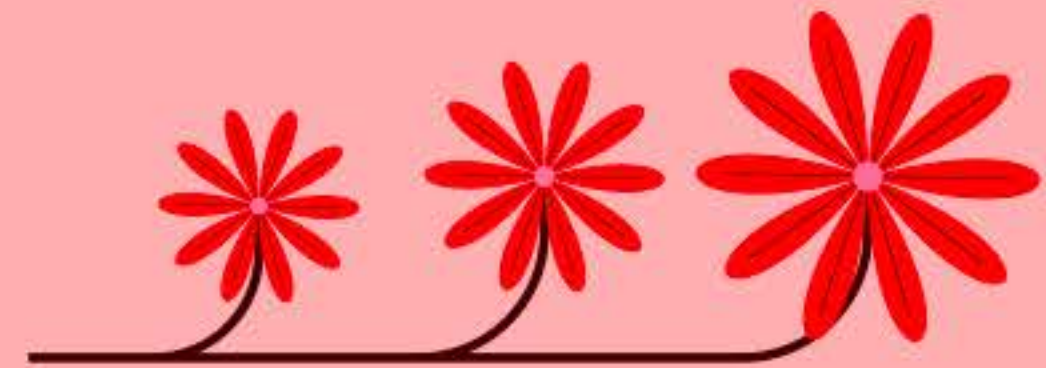
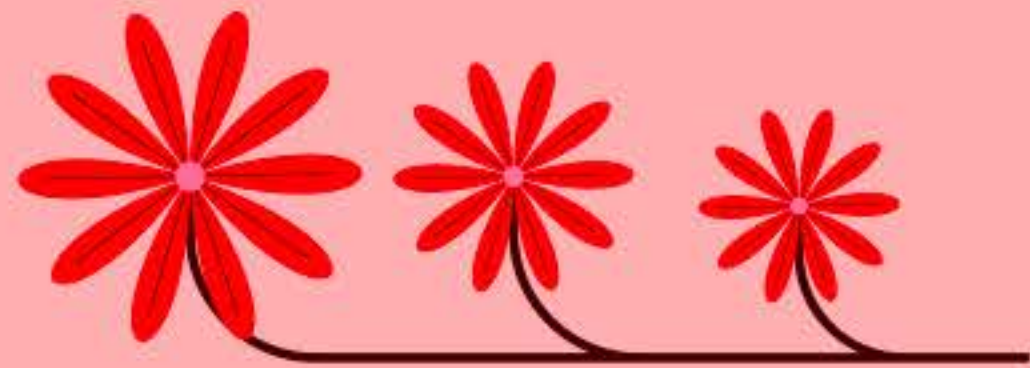
Ingredientes

- | | | | |
|-------|--|-----|-----------------------------|
| 2 | Tazas de fresas congeladas. | 1/2 | Taza de coco rallado. |
| 1 1/2 | Tazas de frambuesas congeladas. | 1 | Plátano cortado en rodajas. |
| 1 1/2 | Tazas de Alimento a Base de Almendra CARNATION® CLAVEL®. | 3/4 | Taza de frambuesas. |
| 4 | Cucharadas de miel de agave. | 160 | gramos de chocolate amargo. |

Preparación

1. Licúa las fresas con las frambuesas congeladas, el **Alimento a Base de Almendra CARNATION® CLAVEL®** y la miel de agave.
2. Sirve en 4 tazones. Decora con el coco, las rodajas de plátano, las frambuesas y el chocolate amargo.
3. Comparte.





Nestlé®